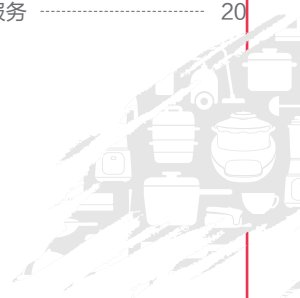
SUPOR 苏泊尔

电压力锅

SY-50FC5009Q

■ 目录

一. 使用注意事项 ---------- 01
二. 使用说明 ---------- 04
三. 清洁与保养 ---------- 12
四. 环保清单 ---------- 16
五. 食品接触材料信息表 ---------- 18
六. 售后服务 ---------- 20





微信扫一扫
海量食谱 售后无忧



安装苏泊尔APP
美 食 妙 招 码 上 来

使用说明书

使用前请仔细阅读此说明书，并妥善保管。产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知。

一 使用注意事项

为了保证使用安全，避免对您或他人造成伤害或财产损失，请务必严格遵守以下安全注意事项。

图标含义			
	禁止标志	禁止拆卸	禁止接触
	禁止淋水	指令标志	拔出插头

不可用此锅具烹饪以下食物，以免引起事故或损坏锅具。

1.煮后膨胀率较大的面粉类、鱼丸、肉丸类等食物。

2.使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作食物。

3.会形成糊状或具有粘性的食物(如炖菜用的调味粉、米糊等)。

4. 片状(如紫菜、白菜)，带状(如海带)，碎片状(如玉米渣、碎米粒)等食物。

5.禁止进行油炸烹饪。

内锅禁止空锅干烧，禁止放于其他器具上加热，以免损坏内锅，影响使用。

禁止把内锅放到洗碗机等带有碱性清洗及活性剂的自动清洗设备清洗。

非专业人士不可随意拆卸，否则有触电受伤的危险；若有故障请到指定维修点维修。

1.禁止改装产品（如外接定时器或独立的遥控系统等）以免引起故障。

2.禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，以免触电或工作异常。

清洗时严禁直接用水冲洗产品，或直接浸入水中或其他液体中，以免触

电或产品短路。

本产品不可让存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行使用相关的监督或指导。

1.请不要将产品放到小孩能触及的地方使用，以免触电、烫伤。

产品工作时，开盖收汁、保温功能除外，禁止打开锅盖，以免烫伤或食物煮不熟

1.产品工作时，禁止移动产品，禁止取下限压阀或捅止开安全阀，以免造成伤害。

2.工作完成后，必须待锅内压力充分排完后，才可打开锅盖，以免造成伤害。

产品严禁放在潮湿或靠近火源、热源的地方，以免导致火灾或损坏产品。

1.禁止在倾斜、不稳定或耐热性差的台面上使用，以免产品摔坏或引起火灾。

产品工作时，禁止堵塞蒸汽口，以免造成伤害或损坏产品。蒸汽口排气时非常灼热，请不要靠近。

1.产品工作时，有些部件会变烫，禁止触摸产品表面。

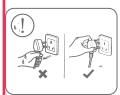
必须使用专用内锅，否则会导致异常。

1.内锅底部与电热盘表面如有异物，必须清除干净后再使用。

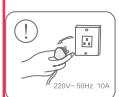
2.碰撞变形或破损的内锅，不可以再使用，以免损坏锅具。

本产品的密封圈是为安全考虑进行了特殊设计的部件，如果损坏则不能再使用，必须由专业人员更换本公司指定的部件。

必须对止开安全阀孔、排气孔做定期检查，以确保其不被堵塞。



1. 拔下电源插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头，不可拉扯电源线。
2. 电源线必须保持干净、干燥,勿将电源线过度弯曲、捆绑或放于高温附近、重物挤压或挂于锋利的物体上，否则可能使电源线破损而引起火灾、触电。
3. 如果电源线损坏，必须由制造商或其维修部或类似部门的专业人员更换。



使用本产品时，必须使用额定电流10A以上带接地线的插座，不得与其他电器产品合用。

1. 请使用220V~ 50Hz的交流电源插座。
2. 请勿使用劣质排插转接，以免造成火灾或触电。

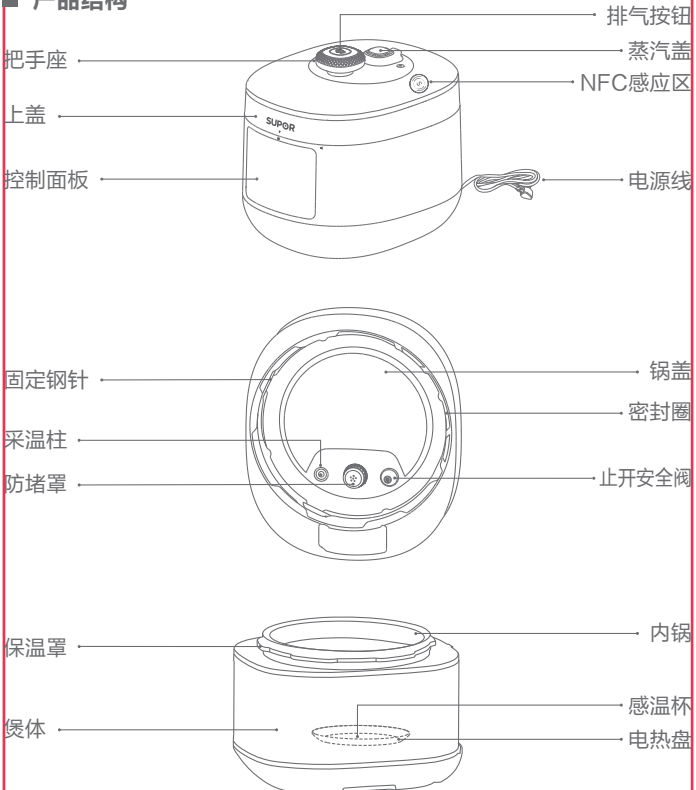
产品不使用时，必须拔下插头，以免发生事故。

1. 必须拔下电源插头后，再清洗保养，以免触电或损坏产品。

■建议首次烹饪前，选择任意功能，使用最大刻度煲水进行蒸汽清洁。

二 使用说明

产品结构


排气按钮
蒸汽盖
NFC感应区
把手座
上盖
控制面板
电源线
SUPOR
固定钢针
锅盖
密封圈
采温柱
防堵罩
止开安全阀
保温罩
内锅
感温杯
煲体
电热盘

■ 控制面板



■ 装盒附件


量杯


饭勺


汤勺


蒸笼


说明书（含保修卡）

■ 产品规格

名 称	型 号	额定容积	额定功率	电源	额定工作压力
电压力锅	SY-50FC 5009Q	5L	2000W	220V~ 50Hz	70kPa

能效测试推荐使用肉类功能最高额定压力、最长保压时间挡位下用配锅进行测试。

■ 操作使用说明

首次使用

1.本产品适用于家庭使用，首次使用将所有包装全部拆除，从内锅中取出所有附件（见《装盒附件》），并清洗与食物直接接触的所有部件。

2.局部外观零件覆有保护膜，用户可根据需要自行撕取。

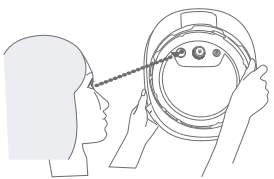
3.首次使用前，请将内锅放进含有中性清洁剂的湿水中，以海绵或软性清洁布清洗，然后用温水冲洗，内外擦净。

4.因产品密封性良好，新机首次使用出现吸锅为正常现象。

日常使用

检查排气孔、止开安全阀、密封圈是否清洁，密封圈是否安装到位。

注：使用超过两年或严重变色的密封圈建议联系苏泊尔售后人员更换新的。

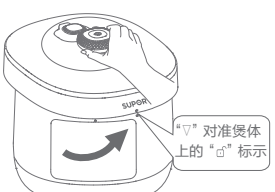


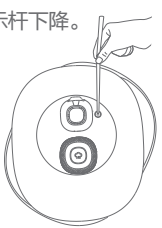
开合盖说明

1.正确开盖

将上盖逆时针旋转至旋不动，即上盖上“▽”标示对准“🔓”标示，再向上提起即可开盖。

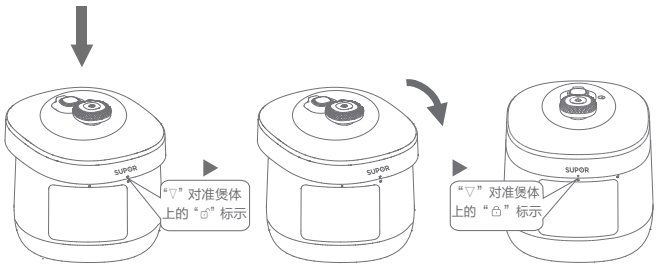
温馨提示：在非工作过程中，确认锅内无压力时，止开安全阀因没有定期清洗被卡住，不能自动下降，而打不开盖；此时可在上盖红色上压指示杆处用筷子等细长物捅一下红色上压指示杆，使上压指示杆下降。





2.正确合盖

将上盖拿起至煲体上方，然后上盖前方“▽”对准煲体上的“🔓”标示，轻轻的放下至煲体，再顺时针旋转对准煲体上的“🔒”标示，即合盖到位。（通电状态会“嘀”一声表示上盖盖好）



■上盖和煲体对位时，请小心操作，以免上盖磕伤保温罩。

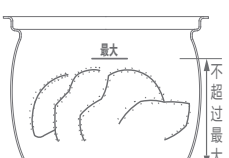
快速入门

以牛羊肉为例，可选择“主食料理”、“快手好菜”菜单里的任一功能。也可单独选择“猛火脱骨肉”功能。

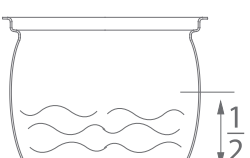
1.食材准备

将食材（如牛羊肉、胡萝卜等）洗净切块放入内锅，加水至相应水位线，并擦干内锅表面，放入煲体。

食物与水的总容积不能超过内锅容积的最大刻度线。当煮易膨胀食物时，食物与水的总容积不能超过内锅容积的1/2。



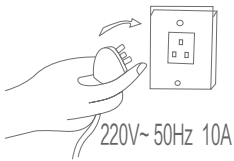
普通食物



易膨胀食物

2.接通电源

接通电源，压力锅会发出“滴”提示音，所有指示灯点亮后熄灭，功能指示灯常亮，显示屏“----”表示压力锅已进入待机状态，可进行各种功能选择，开盖收汁功能除外，其他功能必须确保合盖到位后再进行烹饪。





待机状态

此压力锅具有记忆功能，通电后所选功能默认为上次选择的烹饪时间和压力（开盖收汁除外）。待机状态下，长按“快手好菜”“主食料理”键，所有时间和压力恢复默认值，并短鸣一声。

3.功能选择

按“主食料理”键，选择牛羊肉功能。

主食料理 ► 牛 羊 肉

4.调节压力

按“压力”键，调节压力(如60）。

压力 ► 60

5.开始烹饪

按“开始/开盖收汁”键，进入烹饪状态。

开始 开盖收汁 ► 00:42

6.烹饪结束

烹饪结束后，进入保温状态。

注：待锅内无压力（红色上压指示杆落下）方可开盖。



■烹饪时间会随着食材份量的多少及水温高低而变化，请以实际烹饪时间为准，如有升级，不再另行通知。

■十分钟快手好菜仅限于易熟标准配方食谱（如鸡、鸭等）；排骨、红烧肉、牛羊肉等难熟食材，请根据个人口感建议将时间调为15分钟以上，口感更佳。

“保温/长按取消”说明

1.功能选择时，按“保温/长按取消”键，则取消当前功能选择，进入待机。

2.开始工作后，长按“保温/长按取消”键，则取消当前工作，进入待机。

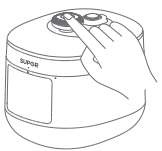
3.待机时，按“保温/长按取消”键，显示屏显示“b”进入保温状态。

4.“开始/开盖收汁”功能烹饪完成后，不进入保温，直接进入待机状态。

5. 连续保温24小时后，则取消保温，回到待机状态。

快速排气说明

烹饪完成后，可按“保温/长按取消”键取消保温，再按把手座上方“排气按钮”快速排气，排气结束后（红色上压指示杆落下）即可开盖。



当开盖遇阻时，请先检查红色上压指示杆是否落下？请勿用力强行开盖，以免造成伤害！

操作时请将手从前端按“排气按钮”以防止热蒸汽烫伤手。
煮汤、粥类流质食物时，请勿长按排气，以免食物溢出烫伤手。

功能说明

开盖收汁功能主要对“肉类”功能烹饪后的食物进行收汁提味，效果会更佳，其余功能下不建议使用开盖收汁功能。

1.食物烹饪好后，待锅内无压力，按“保温/长按取消”键，再将锅盖打开。

2.按“开始/开盖收汁”键，进入加热状态。

保温
长按取消

开始
开盖收汁

预约功能

此预约时间为烹饪完成的时间(设置预约时间6小时，如当前时间为12:00，预约18:00完成烹饪)。预约时间范围为2~24小时(不建议长时间预约蒸煮)。开盖收汁、保温功能下预约不可用。

1.设定预约时间前，参照快速入门步骤准备食材、选择功能(如香浓粥)。

主食料理 ▶ 香 浓 粥

2.按“预约”键调节预约时间（如2小时）。

预约 ▶ 02:00

3.按“开始/开盖收汁”键，进入预约状态。

开始/开盖收汁 ▶ 02:00

NFC电子食谱

一、下载App

方法一

支持NFC功能的手机，手机NFC功能开启后，靠近机身的“ ”NFC感应区，按页面引导下载、安装App。

方法二

手机扫描右侧二维码下载、安装App。

二、添加设备

打开App首页，点击“ + 添加”按钮，选择设备型号，根据指引添加设备。添加完成后，解锁更多美食体验。

注意事项	
	1.NFC碰一碰体验适用于支持NFC的手机，具体是指：iPhone XR及以上的iPhone品牌手机、搭载Android或HarmonyOS的手机，并确保手机系统为最新版本。
	2.iPhone品牌手机的NFC感应区在手机顶部；其他品牌手机的NFC感应区一般在手机摄像头附近，对此如有疑问可查询手机使用说明。
	3.不支持NFC的手机，无法使用NFC添加设备，可以按App内提示添加设备。

“快手好菜”功能使用方法

1、食谱：红烧肉

食材: 五花肉350g、料酒10g、白糖5g、老抽10g、生抽10g、姜2片（约5g）蒜2瓣、水60ml 。

操作方法：五花肉洗净切小块（厚＜2.5cm），所有配料置于锅内，搅拌均匀盖锅盖，按“红烧肉”功能。

2、食谱：三杯鸡

食材：鸡腿肉350g、老抽5g、黑麻油5g、红尖椒1根、米酒10g、葱3-4段、姜片2片、大蒜8瓣、罗勒10g、冰糖5g、水30-40g。

操作方法：鸡腿肉切块（小于30mm），焯水去血沫，清水洗净和所有配料放入内锅，合盖，选择“三杯鸡”功能，开盖后按需要选择“开始/开盖收汁”功能进行收汁，并适当搅匀，完成后装盘。

3、食谱：啤酒鸭

食材：鸭肉350g、啤酒40g、生抽10g、老抽10g、冰糖10g、胡椒粉2g、生姜15g、大蒜10g、小葱3根、红尖椒10g、桂皮4g、料酒（焯水用）适量。

操作方法：鸭肉切小块（小于30mm），焯水去血沫后洗净和所有配料放入内锅，合盖，选择“啤酒鸭”功能，完成后开盖装盘。

4、食谱：油焖虾

食材：对虾350g、番茄酱10g、生抽15g、老抽10g、白糖10g、料酒15g、大蒜4瓣、葱1根、生姜4片、食用油15g、水15g。

操作方法：对虾去虾线，清水洗净和所有食材配料放入内锅，合盖，选择‘油焖虾’功能，完成后开盖装盘。

5、食谱：营养蒸

食材：生蚝4-8个、大葱半根、大蒜3瓣、小米椒2个、色拉油20-30g、酱油2勺、小葱1根、生姜1块。

操作方法：内锅中放入150g水，放入蒸笼，蒸笼上放生蚝，撒姜丝和葱丝，合盖，选择“营养蒸”功能，完成后开盖装盘。葱姜蒜剁成沫，加入酱油和色拉油，搅拌均匀淋在生蚝上即可。

煮饭/粥操作指引

量杯取米，淘洗干净后放入内锅，一量杯米约为150克。



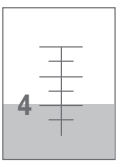
按比例加水

1.煮饭时，按1:0.8~1.2 米水比例。

2.建议米量少于6杯时米水比例为1:1，米量大于6杯时米水比例为1:1.2。

3.可根据不同种类的米、以及喜爱米饭的软硬程度来增减水量。（五谷杂粮：绿豆、赤豆等豆类需先用温水（50摄氏度左右）浸泡约3~4小时再与其它杂粮一起烹煮，米水比例建议为1:1.2~1.4）。

4.煮粥时，米水比例建议为1:7左右，但加水均不要超过内锅最高水位线。



如用4杯米煮饭，请加水至刻度4位置（见以上示意图）。

温馨提示

1.功能选定好，按“开始/开盖收汁”键，压力锅进入烹饪状态。

2.使用电压力锅烹饪米饭时：由于使用米种的差异，米饭可能存在少许发暗现象，此为淀粉正常理化作用的结果，请放心食用。

3.针对平底直壁内锅，为使煮出的米饭口感更松软，建议米不要多于9杯。

4.建议煮饭时的保温时间不宜过长，应小于8小时，否则会影响饭的口感。

5.烹饪结束后“可排气”指示灯亮，可手动按压排气按钮至锅内无压力红色指示杆落下，方可开盖（请勿强行开盖）。

三 清洁与保养

清洁保养

注意：请务必先拔下电源插头，待锅体冷却后再清洗保养。

■ 锅盖的清洗

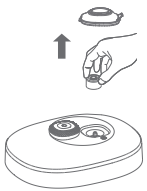
注意：上盖不可浸入水中清洗。

按正确开盖的方式将锅盖取下，蒸汽盖、限压阀、防堵罩、密封圈可拆下来清洗。

1.先取下蒸汽盖，再将限压阀向上拔出。

2.用力将防堵罩摘下。

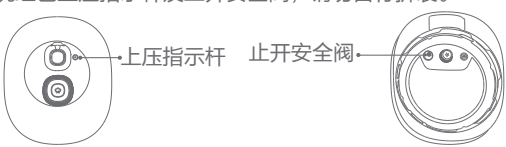
3.将密封圈从钢针处轻轻向外拉出。（注意：请勿用力拉扯，如拉扯变形，会影响密封效果）



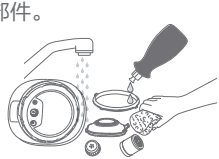




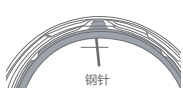
4.定期冲洗红色上压指示杆及止开安全阀，请勿自行拆装。



5.清洗拆下来的所有部件。



6.清洗完成后，再将拆下来的所有部件安装到原位，必须安装到位。（锅口密封圈卡扣要卡到固定钢针上，如下图）。



■ 内锅的清洗

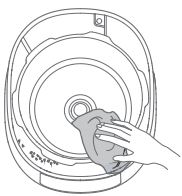
1. 内锅要轻拿轻放，避免碰撞后变形。
2. 食物食用完后应及时清洗，不宜长时间浸泡。



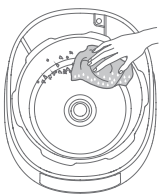
清洗内锅时，为了不损伤内锅，请不要敲打或摩擦内锅，不要把尖硬的餐具放进内锅，不要用去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅。

■ 锅身的清洗

注意：锅身不可直接用水冲洗或浸入水中清洗。



1.锅身边缘如有水或脏污，请用软布擦拭干净。



2.电热盘及锅体内部如有脏污，请用软布擦拭干净。



3.用软布擦拭干净压力锅外部的脏污水珠。

温馨提示

1. 清洗时，宜用温清水或温清水加清洁剂清洗，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦洗。
2. 清洗完成后，需再次检查拆下来的部件是否正确安装到位，并放到干燥通风处，以备下次使用。

常见故障分析

常见故障	可能的原因	处理方法
无法开盖	锅内有压力没排完	a.待锅内压力自动排完 b.长按排气按钮将气排完
	止开安全阀被卡住不能自动下降	a.在上压指示杆处用筷子等细长物轻压上压指示杆，使其下降，若无效果，请送维修点维修。 b.再次使用前，请先清洗并擦拭干净上压指示杆及止开安全阀。
无法合盖	热锅，锅内有热蒸汽压力	待锅内稍微冷却
	密封圈没安装到位	将密封圈安装到位
	止开安全阀被卡住，不能下降	在上压指示杆处用细长物压一下上压指示杆，使其下降。
锅盖漏气	密封圈破损	密封圈破损送维修部更换
	密封圈内有异物	去除异物并安装到位
	密封圈未安装到位	将密封圈安装到位
密封圈泄压	控制异常，造成泄压	送苏泊尔维修部
限压阀强烈排气	控制异常，造成排气	送苏泊尔维修部
	限压阀未正确安装	将限压阀放置平整
止开安全阀持续排气	止开安全阀孔内有异物	清理异物
	止开安全阀被卡住	在上压指示杆处用细长物压一下上压指示杆，使其下降，并合盖到位

止开安全阀开始大量排气后不排气	上压前排冷气	正常现象
开盖状态下仍能正常工作（开盖收汁、保温功能除外。）	控制异常	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E0”	顶部传感器开路或短路	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E1”	底部传感器开路或短路	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E2”	开盖收汁工作状态下将盖合上	将锅盖打开；锅盖打开后，依然提示E2，锅盖检测故障（压力盖下）
	未合盖	将锅盖合上；锅盖合上后，依然提示E2，锅盖检测故障

四 环保清单

	有害物质					
部件名称	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
上盖组件	○	○	○	○	○	○
把手组件	○	○	○	○	○	○
内锅盖组件*	○	○	○	○	○	○
内锅组件	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
中板组件	○	○	○	○	○	○
线圈盘组件*	○	○	○	○	○	○

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
保温罩组件*	○	○	○	○	○	○
硅橡胶类	○	○	○	○	○	○
螺钉类	○	○	○	○	○	○
标签、贴纸类	○	○	○	○	○	○
蒸笼*	○	○	○	○	○	○
电磁铁*	×	○	○	○	○	○
采温组件	×	○	○	○	○	○
风扇组件*	×	○	○	○	○	○
电热盘组件*	×	○	○	○	○	○
干簧管组件*	×	○	○	○	○	○
压力开关组件*	×	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○
PCBA板组件	×	○	×	○	○	○
温控器	×	○	×	○	○	○
感温杯组件*	×	○	×	○	○	○
定时器*	×	○	×	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
O:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
X:表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。
其中，铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))均代表金属及其化合物。
*：该部件仅适用于部分型号，以实际产品为准。

五 食品接触材料信息表 材

本产品适用于接触食品，请根据说明书要求正常使用本产品。
本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
金属	铝合金3003、3103A	内锅、内锅盖等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH＜5的酸性食品
	铝合金1050	内锅等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH＜5的酸性食品
	不锈钢06Cr19Ni10	内锅、蒸格、内锅盖、排气管等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢10Cr17	内锅盖等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2	内锅等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS316L
	铝合金6061、铝合金1100、铝合金6061+不锈钢06Cr19Ni10	排气管、内锅盖等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH＜5的酸性食品
	镀铝板	烘烤篮、金属内衬等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH＜5的酸性食品
涂层	聚四氟乙烯涂层（铝合金1050、3003、3103A基材）	内锅、内锅盖等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换使用温度不得高于250℃

涂层	聚四氟乙烯涂层（镀铝板基材）	烘烤篮等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换不得直接接触pH＜5的酸性食品使用温度不得高于250℃
	聚甲基硅氧烷涂层(铝合金3003、3103A基材)	内锅等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换
陶瓷	陶瓷	炖盅等	GB 4806.4-2016	
塑料	PP	饭勺、汤勺、量杯等	GB 4806.7-2016	
硅橡胶		密封圈等	GB 4806.11-2016	
搪瓷		内锅等	GB 4806.3-2016	

注1：产品不宜作为容器长期存储食品，上述部件仅限与本品牌对应整机配套使用。

注2：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准。

注3：镀铝板(wt.%):C＜0.5%，Si＜0.5%，Mn＜3%，P＜0.1%，S＜0.1%。

六 售后服务

本产品提供一年的包修

产品包修期的认定：

自消费者收到产品之日起（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票作为证明实际收到产品日期的凭证）开始计算包修期。

注:购买发票和收到产品日期不一致的，以消费者实际收到产品日期为准计算包修期；消费者无法提供收货时间凭证的，按订单支付时间顺延两天计算；

产品用于商业用途包修期为6个月；

苏泊尔产品保修卡

产品名称 _____ 产品型号 _____

出厂日期 _____

发票号码 _____

购买日期 _____

购买者姓名 _____ 电话 _____

地址 _____ 邮编 _____

商场名称 _____ 商场盖章 _____

地址 _____ 邮编 _____ 电话 _____

三包期内，在家庭使用情况下，非人为导致的产品故障，消费者带上包修证明（网购凭证、有效电子保修卡 、有效购买发票），故障产品到苏泊尔特约售后服务商处免费维修。

下列情况之一者，不属于包修范围：

1. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
2. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
3. 消费者自行拆卸造成损坏的；
4. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
5. 无有效包修证明（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票），且无法证明属于包修期内的；

维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

6.三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；

7.因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；

8.超出包修期的；

9.产品使用环境（包括但不限于如电压、湿度、温度、海拔、虫害等）明显超出产品使用说明书要求的。

注：产品制造商有改型的权利，恕不另行通知。

不属于包修范围的产品，将提供收费维修服务，苏泊尔特约售后服务商将热情为您服务。

用户反馈:

承蒙惠顾苏泊尔产品，谨此致以谢意！我们本着"用户满意"的宗旨，为更及时的为您提供维修、咨询等服务，帮助您处理在使用过程中遇到的问题，请拨打全国服务热线：400-8899-717或者关注官方微信公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予您满意的答复。

全国服务热线：400-8899-717
服务商联系方式如有变动，敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔官方网站或官方微信公众号：SUPOR苏泊尔。

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司

制造商 ：浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地　址 ：浙江省绍兴市世纪西街3号

全国服务热线：400-8899-717

网址：http://www.supor.com.cn

版本号：SY-50FC5009Q-SM：VER1.0

执行标准号: GB 4706.1-2005

GB 4706.19-2008

Q/SPE JA02001